

# Antipasti

Fritto Alla Rampa, con verdure di stagione  
fried mixed vegetables

Prosciutto crudo di Parma, alta selezione  
parma ham

Crudo di Parma e melone  
parma ham and melon

Crudo di Parma e mozzarella di bufala  
Parma ham and buffalo mozzarella

Mozzarella di bufala  
buffalo mozzarella

Caprese con mozzarella di bufala  
Buffalo mozzarella, tomatoes and basil

Tagliere misto di salumi e formaggi  
cheese and cold cuts platter

Insalata ai frutti di mare\*  
seafood salad

Salmone marinato con insalata di finocchi, arance e olive  
Marinated salmon, fennel, orange and olive salad

Filetti di baccalà  
Fried salt cod

Supplí  
rice croquette

Fiori di zucchine fritti con frittelle di Pecorino  
fried zucchini flower with pecorino croquette

Carpaccio di Manzo  
beef carpaccio

Fritto misto alla Romana: supplí, fiore di zucca, frittella di pecorino croquette  
mixed fried starter with zucchini flower pecorino croquette, salt cod and rice croquette

# Primi

## Spaghetti o Fettuccine alla Bolognese

spaghetti or fettuccine with bolognese meat sauce

## Bucatini all'Amatriciana

bucatini with cured pork cheek

## Tonnarelli cacio e pepe

tonnarelli pasta with cheese sauce and black pepper

## Rigatoni alla Gricia

rigatoni with cured pork cheek and pecorino romano

## Spaghetti alla Carbonara

spaghetti with cured pork cheek, egg and pecorino romano

## Fettuccine al ragú bianco e pepe rosa

Fettuccine, white meat sauce and pink pepper

## Spaghetti con vongole veraci

spaghetti and clams

## Linguine o Risotto all'imperiale\*

linguine pasta or risotto with seafood

## Ravioli ripieni di ricotta e spinaci al pomodoro o burro e salvia

Cheese and spinach ravioli in tomato or butter-sage sauce

## Gnocchi alla Sorrentina

gnocchi with tomato and mozzarella

## Trofie al pesce bianco con olive Taggiasche e pomodorini

Trofie pasta, white fish, olives and cherry tomatoes

# Secondi

## Filetto di manzo danese al pepe verde

beef fillet in green pepper sauce

## Filetto di manzo danese al vino rosso

beef fillet in red wine sauce

## Saltimbocca alla Romana

vealcutlets with parma ham, sage, white wine

## Straccetti di manzo con rughetta e pachino

beefstrips with rocket and fresh tomatoes

## Rombo al forno con patate

baked turbot fish with potatoes

## Salmone al pepe rosa

salmon with pink pepper sauce

## Soutè di cozze e vongole

mussels and clams sauté

## Soutè di Cozze

mussels soute

## Fritto di calamari\*

fried calamari rings

# Griglia

## Fiorentina di Bue

grilled florentine t-bone steak

## Costata di Manzo danese

beef rib-eye steak

## Entrecôte alla griglia

grilled entrecôte

## Tagliata di Manzo danese

sliced beef steak

## Costata di Vitella alla griglia

veal rib-eye steak

## Filetto di Manzo danese alla griglia

grilled beef fillet

## Abbacchio alla scottadito

grilled lambcutlets

## Petto di Pollo alla griglia

grilled chicken breast

## Grigliata mista di carne

mixed grill platter

## Orata o Spigola alla griglia

grilled seabream or seabass

## Salmone alla griglia

grilled salmon

## Grigliata mista di pesce

mixed grilled fish platter

## Gamberoni alla griglia\*

grilled prawns

## Scampi alla griglia\*

grilled scampi (*langoustines*)

## Calamari alla griglia\*

grilled squid

# Contorni

**Verdure alla griglia**  
grilled vegetables

**Verdure di stagione**  
seasonal greens

**Patate arrosto**  
roasted potatoes

**Patate fritte\***  
french fries

**Insalata mista**  
mixed salad

**Insalata di pomodori**  
tomato salad

# Insalate

**Mediterranea: mista, pachino, mais, tonno, olive, bufala**  
mixed salad, cherry tomatoes, corn, tuna, olives, buffalo mozzarella

**Caesar Salad: pollo alla griglia, crostini di pane, scaglie di parmigiano, salsa**  
grilled chicken, bread croutons, parmesan flakes, sauce

**Alla Rampa: rucola, pachino, scaglie di parmigiano**  
rocket salad, cherry tomatoes, parmesan flakes

# Pizze

Focaccia Bianca con rosmarino

Dello Chef

olive taggiasche, acciughe, pomodorini e stracciatella di bufala  
fresh tomatoes, buffalo stracciatella, anchovies and olives

Margherita con Bufala

Margherita

Quattro stagioni

ham, champignons, olives, artichoke

Capricciosa

margherita with ham, champignons, olives, artichoke, egg

Bianca, Fiori di zucca e alici

zucchini flower, anchovies

Diavola

margherita with hot salami

Crudo, rucola, parmigiano

margherita with parma ham, rocket, parmesan

Funghi

margherita with champignons

Napoli

margherita with anchovies

Tonno e cipolla

margherita with tuna and red onions

Bianca, Vegetariana

mozzarella and vegetables

Bianca, Quattro formaggi

four cheese

Calzone

ham, champignons and mozzarella

Funghi e salsicce

mushrooms, sausage and mozzarella

## Dessert e Frutta

Panna Cotta

Crème Brûlée

Tiramisù

Mousse al cioccolato

Semifreddo al Torroncino

Crostata crema e frutti di bosco

Nougat parfait

Wild berry tart with custard

Profitterole

Torta Caprese con gelato

with cream and chocolate

Caprese Cake with ice-cream

Gelato

Dolce del giorno

Macedonia

Melone o Ananas

fruit salad

Melon or Pineapple

Frutti di Bosco

Frutti di Bosco con panna o gelato

Wild berries

Wild berries with cream or ice-cream

## Vini da Dessert e Distillati

Passito di Pantelleria

Vin Santo

Zacapa 23 Rum

Scotch- Bourbon

Don Papa Rum

Diplomatico Riserva Rum

Lagavulin 16 Single-malt

Oban 14 Single-malt

Berta Roccanivo Grappa

Remy Martin VSOP Cognac

Grappa Berta Elisi

Grappa Poli di Poli

# Bevande

	c l		c l
Acqua Panna	0,5 0,75	San Pellegrino	0,5 0,75
Acqua Nepi	0,75		
Coca Cola	0,33	Acqua Tonica	0,2
Coca Zero	0,33	Lemon Soda	0,2
Sprite	0,33	Tè freddo pesca	0,33
Fanta	0,33	Tè Freddo limone	0,33

## Birre-Beers

Löwenbrau	0,2	Lefte	0,2
	0,4		0,4
Ichnusa non filtrata	0,5	Beck's blue analcolica	0,33

Vino della Casa bianco o rosso in Bottiglia" Vespa "  
Bottled house wine

Amaro	Grappa
Limoncello	Mirto

## Caffè

Caffè espresso	Cappuccino
Americano	Latte Macchiato
Caffè Orzo	Tè



# *Alla Rampa*

## *dei Gracchi*

Da Maggio 2017, nell'elegante quartiere Prati, in prossimità del colonnato di Piazza San Pietro e precisamente in Via dei Gracchi, trae origine da una costola del celebre locale Romano la nuova sede de " Alla Rampa Dei Gracchi " dove la professionalità, la competenza, la cortesia e l'accoglienza quali valori fondanti del ristorante, tramandati nel tempo, rivivono in un contesto architettonico moderno caratterizzato da raffinata eleganza che da sempre contraddistingue questo marchio ponendosi come punto di riferimento della gastronomia Romana per la soddisfazione crescente della sua esigente clientela.

## Drinks

Aperol Spritz  
Tanqueray London Dry & Tonic  
Tanqueray Flor de Sevilla & Tonic  
Gordon's Pink & Tonic  
Moskow Mule  
Bellini  
Negroni  
Hugo, Campari Spritz, Martini Spritz  
Prosecco

Pane-bread

## Vini alla mescita

Santa Cristina Rosé  
Vini Bianchi  
Fiano del Salento  
Gewürztraminer  
Chardonnay  
Vini Rossi  
Primitivo del Salento  
Chianti Classico  
Barolo

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparate e somministrate possono essere contenuti ingredienti coadiuvanti considerati allergeni. Per qualsiasi dubbio rivolgetevi al nostro staff.

Cereali con Glutine, Crostacei, Uova e prodotti a base di uova, Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio e derivati, Sedano, Senape, Sesamo, Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg, Lupini, Molluschi

Dear guest, in the food and drinks prepared in this restaurants can be present allergic ingredients. For any questions ask our staff.

Gluten, Shellfish, Eggs, Fish, Peanuts, Soy, Milk, Nuts, Celery, Mustard, Sesame, Sulfites, Lupin, Clams - prodotto surgelato\*

**aperto tutti i giorni dalle 12.00 alle 23.00 - open every day from 12.00pm to 11.00pm**





